VISIT…

LANZAROTE
Caliente.COM

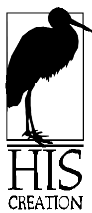
И если Библия сравнивает наши праведные дела с благоуханием, то плохие поступки и грехи подобны зловонию, которое возносится до самых небес.

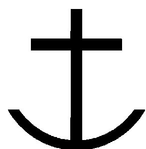
Ты знаешь, что Господь в своей доброте может использовать во благо и отвратительные запахи: к раффлезии они привлекают насекомых-опылителей, а маленьких пекари защищают от врагов. Это указывает нам на безграничную милость Христа. Не нужно шарахаться от зловония, нужно побеждать его.

Вспомни, как Иисус перед Своим последним ужином омывал ноги ученикам *(Евангелие от Иоанна 13:1–17),* чтобы выразить Свою любовь к ним. Ты прекрасно заешь, что грязные ноги дурно пахнут. Духовно смердит и грех, укоренившийся в нас. Но Христос предлагает нам прощение наших грехов, омывая наши жизни Своей Кровью, пролитой на кресте (Послание к Евреям 9:14).

В современном мире стало модно говорить людям: «Не думай о своих грехах, они не такие уж страшные!» Но это всё равно, что сказать: «Не заботься о том, чтобы менять носки, твои ноги не пахнут!» Любой, даже незначительный грех разрушает наши отношения с Богом, делает невозможным наше спасение, обрекает нас на вечную смерть. Но у нас есть великий дар – жертва Христа. Если мы принимаем её, Бог забирает нас из зловония смерти и дарит нам благоухание вечной жизни в Своём Царстве *(Послание к Ефесянам 2:1–7)*. Христово благоухание становится нашим – навеки!

Милостивый Боже, я понял, что совершал грех, живя собственной жизнью и отвергая Тебя. Прости меня через Сына Твоего, Иисуса Христа, через смерть Его на кресте. Я отворачиваюсь от грехов моих и обращаю к Тебе свой взгляд, как к единственной надежде. Я принимаю Тебя как своего всемогущего Бога, милосердного Спасителя и Жизнь Вечную. Укажи, как мне жить. Позволь мне увидеть славу Твою во всём мире. Именем Господа Иисуса Христа молю. Аминь

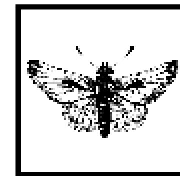




Д-Р РИК ДЕСТРИ
Редактор
ПАСТОР КРИС КАУА
консультанты по теологии
КЕЛЛИ КАРЛСОН
КОЛЛЕН ДЕСТРИ
Художественное руководство
ГРЕТХЕН ГАНЗЕЛЬ
РЕЙЧЕЛ ДЕСТРИ
Редколлегия
www.hiscreation.com

ЕЛЕНА БУКЛЕРСКАЯ
Перевод
ЕВГЕНИЙ НОВИЦКИЙ
Редактор перевода
МИХАИЛ КЛИМОВ
Технический редактор
© HIS CREATION
Христианский
научно-апологетический центр (2014)
Все права сохранены
Цитаты из Библии приводятся
в Синодальном переводе (1876).
ТВОРЕЦ распространяется бесплатно, однако любые пожертвования принимаются с благодарностью.
95011 Симферополь 11,
“Момент Творения”
www.scienceandapologetics.org

Фотографии и иллюстрации предоставлены: Базилик – © 2010 Riccardo Callin Жёлтая сосна – 2004 USFS Парфюмер – © Johnmacbright, Wikimedia.org Раффлезия – © Henrik Hansson Стапелия – © Roland zh, Wikimedia.org Пекари – © Twildlife, Dreamstime.com Актиномицеты – © Samuel Eienne Кладбище – © Jean Schweitzer



ТВОРЕЦ

№ 64

ЛИКУЮЩАЯ ПЕСНЯ АРОМАТОВ

Часть 2

Воскликните Богу, вся земля.
Пойте славу имени Его, воздайте славу, хвалу Ему.
(Псалтирь 65:2–3)

Ты помнишь, конечно, что в прошлый раз мы говорили об одном из инструментов, которым снабдил нас наш Господь Иисус Христос для того, чтобы мы познавали окружающий мир. Этот инструмент называется органами обоняния. С помощью этих органов люди и животные улавливают и распознают всевозможные запахи. Более того, многие их них издают различные ароматы, которые помогают им защищаться от опасности или узнавать о присутствии друг друга на расстоянии. Учёные даже говорят иногда об особом «языке запахов», который служит живым существам в качестве одного из способов их общения.

Мы также сравнили оттенки запахов с нотами, а их сочетания – с прекрасными песнями или сложными музыкальными произведениями, прославляющими Создателя Вселенной. Различные ароматы сливаются воедино, подобно звучанию множества музыкальных инструментов – так, как это описано в 150-м Псалме. Причём для разных слушателей эти симфонии запахов «звучат» по-разному. У одних живых существ обоняние гораздо сильнее, чем у нас, людей; у других – хуже.



Человеческому носу приходится постоянно трудиться, распознавая запахи, разлитые в окружающем воздухе. Исследования показали, что из всех ароматов, окружающих нас, мы способны одновременно воспринимать только два–три. Причём смесь запахов (вне зависимости от того, приятные они или нет) чаще всего воспринимается нами как единый запах.

Ты наверняка не удивишься, услышав, что самыми виртуозными исполнителями душистых симфоний и гимнов являются растения. Они пахнут разнообразнее и сильнее всего прочего.

Ведь вряд ли найдётся человек (за исключением, разве что, некоторых обитателей самого крайнего Севера), который никогда не наслаждался бы запахами цветов и душистых трав: на лугу, в ботаническом саду, в цветочном магазине или на своём собственно подоконнике.

Дивные ароматы цветов служат не только для того, чтобы доставлять нам удовольствие. Они привлекают насекомых – бабочек, шмелей, пчёл, – которые летают от цветка к цветку, пьют содержащийся в них нектар, и заодно переносят пыльцу, которая прилипает к их лапкам. Так происходит опыление растений, благодаря чему из цветков развиваются плоды – фрукты, ягоды, семена.

Именно растительным организмам и их ароматическим способностям будет посвящён наш сегодняшний разговор.

Встречи с запахами

Мы запоминаем и позже узнаём запахи точно так же, как узнаём лица знакомых нам людей. Есть запахи, которые нежно приветствуют нас, словно верные друзья. Другие вламываются в наши жизни бесцеремонно и резко, будто нежданный и шумный гость. Но большинство запахов протекают мимо нас практически неузнаваемыми – так же, как течёт мимо нас река прохожих на людной улице. Мы не замечаем большинство запахов вокруг себя, как не замечаем лица большинства тех, кто попадается нам навстречу по дороге в школу или домой.

Растения и ароматы

И листья, и стебли, и особенно цветы растений постоянно выделяют сложные смеси летучих ароматических веществ, которые быстро испаряются и распространяют свои молекулы в окружающем воздухе. Вдыхая этот воздух носом, мы воспринимаем запахи. Однако из множества разнообразных летучих веществ наши органы обоняния способны различить лишь небольшую часть.

Чем пахнет хорошо знакомый тебе помидор? Скорее всего, ты затруднишься с ответом и скажешь, что его запах слабый и его трудно различить. А ведь растение томат (на котором растут помидоры) выделяет более 400 летучих веществ! Но нос человека способен воспринимать из них только 16. Для чего же Господь заложил в это растение способность производить ещё 384 аромата?!.. Может быть, для того, чтобы привлекать насекомых, которые помогают опылять цветки? Но недавние исследования показали: пчёлы чувствуют приблизительно те же запахи, что и люди.

Мы не можем даже представить себе, насколько сложна и прекрасна запаховая «мелодия», которую производит обычный кустик томата. Бог сотворил 400 различных нот, составляющих эту мелодию, просто ради совершенства, ради того, чтобы это растение своим благоуханием, недоступным нашему носу, прославляло Того, Кто его создал.

С этого момента кулинары начали специально менять запах нашей пищи, чтобы сделать её вкуснее. Пряности стали использовать в качестве ароматизаторов. Могущество целых империй строилось на торговле шафраном, чёрным перцем, гвоздикой, корицей. Именно за специями, а не ради открытия новых земель или знаний, отправлялись в свои морские походы Васко да Гама, Колумб и Магеллан.

Мы ещё раз убедились, что наше обоняние, способность чувствовать, распознавать и определять запахи – это дивный дар Бога, по которому (как и по всем иным Его дарам) мы можем узнавать о том, что Он желает нам всякого блага, всевозможного добра. В Псалме 33 царь Давид восклицает: «Вкусите и увидите, как благ Господь!» – а мы знаем, что вкус без обоняния неспособен приносить нам хорошие ощущения. Наравне с остальными чувствами обоняние может рассказать нам о том, как Создатель оберегает нас, окружает нас заботой, предупреждает об опасности, даёт нам пропитание, дарит радость.

Запахи жизни и смерти

В Священном Писании словом «благоухание» названы и весть о Христе-Спасителе, открывшем для нас вечную жизнь, и наша проповедь спасения тем, кто не знает Бога или отвернулся от Него: «...Благодарение Богу, Который всегда дает нам торжествовать во Христе и благоухание познания о Себе распространяет нами во всяком месте. Ибо мы Христово благоухание Богу в спасаемых и в погибающих: для одних запах смертоносный на смерть, а для других запах живительный на жизнь» *(2-е послание Коринфянам 2:15).*

Увы! Очень часто мы забываем о том, чтобы во всём, что происходит с нами и вокруг нас, стараться уловить благоухание Божьей любви. Когда наша жизнь заполняется повседневной суетой, мы начинаем жить так, словно у нас «простуда души» – и наша душа теряет чувствительность.

Многочисленные запахи, разлитые вокруг нас, как и всё Творение, способны напомнить нам о главном: о выборе между вечной жизнью и вечной смертью. Можно уверенно утверждать, что на изначально сотворённой Земле все запахи были приятными. Мир, сотворённый совершенным *(Бытие 1:31),* благоухал. Что же случилось потом? Люди совершили грех, который поразил всё Творение и испортил его. После того, как грех вошёл в наш мир, всё стало умирать *(Бытие 3),* а значит, и разлагаться, гнить. Дурные запахи стойко связались в сознании людей со смертью – как временной, так и вечной. Не случайно Христос сравнивает ад с Геенной – оврагом близ Иерусалима, где была свалка гниющих отбросов и падали *(Евангелие от Матфея 5:29–30).*

Запахи, существующие сегодня на Земле, напрямую связаны с воцарившейся в природе борьбой не на жизнь, а на смерть. Растения и животные сражаются за существование среди тления и распада, которые пришли в мир из-за нашего грехопадения. Поэтому мы вполне можем назвать скверные запахи, которые исходят от сточных вод, канализации, мёртвых существ, запахами греха: ведь они являются его последствиями.

Ещё одним источником запаха дождя служат эфирные масла, которые выделяют растения. После испарения эти масла оседают на разных поверхностях. В воде они растворяются плохо, поэтому дождь просто переносит масляные частички по воздуху, как и споры бактерий.

Таким образом, увеличение влажности позволяет насытить воздух большим количеством молекул ароматических веществ. А ты помнишь: чем больше молекул в воздухе – тем сильнее наша способность чувствовать запахи.

И наконец, если дождь сопровождается грозой, мы можем ощутить покалывание в ноздрях и почувствовать пронзительный, но приятный свежий запах. Так пахнет газ под названием озон (O_3). Он возникает в результате того, что молекулы кислорода (O_2) под воздействием электрических разрядов молний расщепляются, а затем образовавшиеся отдельные атомы снова объединяются, но уже не по два, а по три. Даже если там, где ты находишься, молний нет, преддождевой ветер обычно переносит озон на приличное расстояние.

Таким образом, запах дождя, так любимый всеми, появляется при взаимодействии с водой комбинации различных веществ. И ты теперь знаешь, каких именно.

Запах и вкус

Сделай простой опыт. Перед тем, как сесть обедать, плотно заткни обе ноздри ватными тампонами. Во время еды закрой глаза (только убедись перед этим, что «вслепую» ничего не опрокинешь и не попадёшь ещё в какую-нибудь неприятность). Ты обнаружишь, что почти не воспринимаешь того, что ешь – и даже можешь не отличить вкус салата от вкуса котлеты или хлеба! Хотя вкусовые рецепторы (чувствительные клетки языка) продолжают работать, но без поддержки обоняния твой мозг очень плохо воспринимает их сигналы. В результате происходит резкое снижение и вкусовых ощущений.

Именно поэтому когда у человека насморк, заложен нос, он не может почувствовать вкус пищи. Вся еда кажется ему пресной, невкусной. Аппетит возвращается только после того, как насморк проходит.

Повара знают, что запах еды – эта основная часть её вкуса. Поэтому они стараются придать каждому блюду дополнительную смесь ароматов, которая сделает его ещё аппетитнее. Для этого они добавляют в пищу различные специи. Интересно, но когда в глубокой древности человек впервые добавил в мясо душистые травы, перец, гвоздику или другие пряности, он сделал это не для того, чтобы придать еде новый аромат. Он решал другую задачу: необходимость сохранить пищу как можно дольше. Ведь в то время не было холодильников. Поэтому выбор был таким: либо мясо испортится через день-два, либо специи заглушат его настоящие запах и вкус, но оно сохранится дольше. Так что вначале, возможно, люди считали, что пряности ухудшают пищу, но без этого она быстро испортится. И только потом, «принюхавшись», человек воспринял ароматы пряностей как приятные, усиливающие вкус. От их запахов у него начали «течь слюнки» в предвкушении вкусной еды.


Базилик

А вот запах жареного кофе наверняка тебе хорошо знаком: он довольно сильный, аппетитный и запоминающийся. Но и в этом случае мы различаем только малую часть кофейных ароматов: из более чем 800 содержащихся в зёрнах летучих веществ мы способны почувствовать не более полутора десятков, которые и сливаются для нас в приятный запах кофе. Сотни оттенков этого запаха остаются для нас недоступными и неизвестными.

Мы знаем, что Бог создавал мир, чтобы затем вручить его человеку. Однако это не означает, что каждое из творений не имеет ценности само по себе. Такое богатое благоухание, недоступное человеческому обонянию, Господь вручил различным растениям для того, чтобы они были совершенными. Эта сложнейшая смесь ароматов, поистине, представляет собой величественную радостную симфонию, которой растение возносит славу своему Творцу. И если даже небольшая доступная нам часть этой симфонии столь прекрасна – то как же хороша она вся?!..

Вот, например, посмотри приведённый в рамке неполный список летучих веществ, которые придают запах базилику – травке, которую часто используют в кулинарии. Большинство из них можно обнаружить и в других растениях, но в других пропорциях и сочетаниях.

Душистые вещества базилика

- цитронеллол (он же придаёт запах розам и герани)
- линалоол (запах кориандра)
- мирцен (запах лавра благородного)
- пинен (масло, придающее сосне её особый аромат)
- оцимен (его можно найти у многих фруктовых растений)
- терпинеол (основа скипидара)
- линалилацетат («ноты» бергамота и лаванды)
- фенхилацетат (запах хвойных деревьев)
- трансоцимен (фруктовый запах)
- цинеол (запах эвкалипта)
- евгенол (пряный гвоздичный запах)

Ты видишь, что запах базилика – это сложный «коктейль» из многих ароматов, соединённых в нужных пропорциях. Одиночные запахи в природе практически не встречаются.



Одни и те же оттенки запахов, подобно нотам, входят в различные сложные ароматические композиции, составленные нашим Господом.

Тебе, конечно, хорошо знаком запах ванили: ты не раз его ощущал, зайдя на кухню или разломив свежеиспечённую булочку. Приправу под названием «ваниль» получают из бобов ванильной орхидеи (Vanilla planifolia), которая растёт в Мексике, Центральной Америке, Мадагаскаре, Индонезии и Китае. В этом растении содержится вещество ванилин, которое и обладает таким приятным ароматом и вкусом. Это главное из 200 ароматических веществ, которые входят в состав семян ванили. Присутствует ванилин и в других растениях, но там он играет не главную «музыкальную» партию, а «звучит» как бы вторым голосом. Содержится он, например, в древесине дуба – вот почему дубовая мебель так приятно пахнет. Среди хвойного аромата зарослей жёлтой сосны в Скалистых Горах (США) тоже можно различить знакомые ванильные тона: ванилин входит в состав коры этого дерева. В малых концентрациях он содержится в плодах оливы, ягодах малины, плодах личи.

А вот в кленовом соке ванилина изначально нет, но он образуется в кленовом сиропе в процессе его приготовления, при нагревании! Господь не только снабдил растения множеством ароматических веществ, но и заложил в них химические составные части таких веществ, чтобы мы могли получать и использовать их.

Как получают Ванилин

Плоды ванильной орхидеи собирают, когда они ещё зелёные и не пахнут ванилью. Их сначала кладут в горячую воду, а затем в течение 1–2 недель поочерёдно греют и распаривают: днём семена лежат на солнце, а каждую ночь их заворачивают в ткань и прячут в воздухонепроницаемые контейнеры. Постепенно семена приобретают тёмно-коричневую окраску. Наконец, их высушивают и затем хранят ещё несколько месяцев. В это время их запах становится всё сильнее. В сушёных стручках высокого качества ванилин может быть виден как белая пыль или «иней» снаружи стручка.

Парфюмерия

Люди с давних времён любят украшать себя не только деталями одежды или ювелирными изделиями, но и запахами. Для этого они используют парфюмерию – специально приготовленные растворы летучих душистых веществ. К парфюмерии относятся разнообразные духи и одеколоны, дезодоранты, освежители воздуха. Парфюмерные растворы также входят в состав мыла, шампуня, геля для душа и т. д.

Я изо всех сил старался не наступать на эту жирную грязь. Но желание сделать удачный снимок разноцветной яркой красавицы-стрекозки (ну вот же она, прямо перед моим носом!..) было слишком сильно, и я сделал ещё один шаг. «Чвяк» – глухо прозвучало под подошвой моего ботинка, и нога погрузилась в вязкую чёрную грязь. «Что за вонь?» – запах ударил мне в нос, жуткое едкое зловоние тухлых яиц. Этот запах ни с чем не спутаешь – так может пахнуть только сероводород»

Большое количество сероводорода скапливается в глубине болот. Периодически газ вырывается наружу, словно какой-то зловонный монстр, образуя на поверхности большие пузыри.

И даже неземные минералы имеют свой запах. Астронавты, побывавшие на поверхности Луны, рассказывают, что лунная пыль, попадавшая в корабль, пахла мокрой золой в костре или отработанным порохом. Господь наполнил запахами не только нашу планету, он поместил их и во Вселенной!

Запах дождя

Мало отыщется людей, которым не нравится запах начавшегося дождя. Но что он собой представляет? Когда человек говорит: «Пахнет дождём!» – что именно он чувствует? Чаще всего люди отвечаем на этот вопрос так: «Это запах свежести». Ты, наверное, уже не удивишься, услышав, что этот запах состоит из нескольких составных частей.

Прежде всего, каким бы странным это не казалось, ощущение свежести вызывают у нас бактерии. В природе существуют микроорганизмы, которые называются актиномицеты (устаревшее название – «лучистые грибки»). Они образуют в почве нитевидную систему, которая очень напоминает грибной мицелий. Актиномицеты прорастают во влажной почве. И если она затем высыхает, то эти микроорганизмы, в целях дальнейшего выживания, выбрасывают в неё свои споры. Дождевые капли «поднимают» споры актиномицетов в воздух. Вдыхая их, субстанцию, мы и ощущаем этот особый запах. Наиболее остро он воспринимается за городом, где земля не покрыта асфальтом.

Поскольку актиномицеты распространены по всей нашей планете, дождь повсюду пахнет одинаково. И его аромат немного напоминает запах земли.

Но капли дождя поднимают в воздух и другие вещества. Это частицы пыли, асфальта, битума, нефтепродуктов, перегнивших остатков растений и листвы. Сама вода тоже «ароматизируется», вступая в реакцию с разнообразными веществами, находящимися в почве. Поэтому запах дождя принимает дополнительные оттенки, которые могут делать его богаче и свежее, а могут (например, в случае сильных примесей бензина) внести в общий букет неприятные и резкие ароматические тона.



Нити актиномицетов (сильное увеличение)50 микрон

Любишь ли ты запах жареной картошки? Почти у всех людей он вызывает приятные ощущения и возбуждает аппетит. Поэтому такой популярностью пользуется картофель фри. Специалисты выяснили, что запах правильно поджаренного картофеля состоит из девяти основных ароматов. Среди них – запахи ирисок, какао, лука, сыра, цветов; присутствует в этом сочетании и запах, который исходит от гладильной доски, когда на ней стоит горячий утюг. А также – … запах испуганного скунса (правда, в маленькой концентрации)! Почему же тогда мы не разбегаемся от жареной картошки, заткнув носы?.. Потому что в таком сочетании этот запах не воспринимается нами как отталкивающий. Это ещё один пример того, насколько удивительно и совершенно Бог составил разнообразные ароматные «мелодии».

Запахи минералов

Но не только живые организмы являются в природе источниками запахов. Этим свойством обладают и многие минералы. Так что узнать об их присутствии в какой-нибудь местности можно узнать, в том числе, и принюхавшись.

Запах минералов может быть отчетливым, едва заметным или очень сильным. Он может быть постоянным или появляться при воздействии на минерал каким-либо способом, например при ударе или нагреве, смачивании водой, при трении.

При резком ударе и нагревании такие минералы, как самородный мышьяк и арсенопирит начинают пахнуть чесноком, а сульфидные руды (пирит, марказит) издают серный запах. «Желваки» фосфорита, если их потереть, можно легко опознать: от них начинает исходить запах горелой кожи. Горная порода каолин при смачивании пахнет глиной. Янтарь при горении издаёт приятный смолистый запах, а битум и гагат – запах нефтепродуктов.

По словам одного моего знакомого геолога, в шахтах, где добывают руды, содержащие теллур, пахнут чесночным хлебом.

Существуют даже такие горные породы, которые называют «вонючими известняками»! Они обычно находятся рядом с месторождениями лазурита. Если эту породу расколоть или даже просто поцарапать гвоздём, она начинает издавать запах тухлых яиц. (Именно это свойство «вонючих известняков» геологи используют при поисках лазуритовых месторождений).

Этот неприятный запах протухших яиц означает, что в воздухе присутствует газ сероводород (химическая формула: H_2S). Его выделяют, в частности, анаэробные (то есть такие, которым для существования не нужен воздух) бактерии, обитающие в чёрном иле на дне ручья. Ил – это мелкозернистая и мягкая горная порода, состоящая из смеси минеральных и органических веществ, которая отлагается на дне водотоков и водоёмов.

Вот что один мой знакомый рассказывал мне о своей встрече с этим газом:

«Я стоял, неустойчиво балансируя на одной ноге, в середине неглубокого ручейка и пытался сфотографировать стрекозу. Дно ручья покрывал ил, мягкий и чёрный.


Парфюмер за работой

Ароматы для парфюмерии получают из различных частей растений, извлекая из них эфирные масла – пахучие смеси жидких летучих веществ. Они очень плохо растворяются в воде, поэтому в качестве растворителя обычно используется спирт. Это удобно, потому что спирт, нанесённый на тело, быстро испаряется, а частицы эфирных масел, и вместе с ними аромат, остаются на коже.

Для изготовления парфюмерии используется очень большое количество различных эфирных масел. Цитрусовые ароматы получают из плодов, хвойные запахи – из хвои. Но большинство эфирных масел извлекают, конечно же, из цветов.

Существует несколько способов извлечения эфирного масла. Первый из них, используемый для плодов, – это прессование. Для этого кожуру кладут под гидравлический пресс. В древности её отжимали вручную.

Второй способ – это экстракция. Цветочные лепестки погружают в растворитель, и эфирное масло переходит в жидкость.

Третий способ – паровая дистилляция. Дистилляция – это процесс испарения жидкости, при котором пар улавливают и охлаждают, чтобы он конденсировался – снова перешёл в жидкое состояние. Через лепестки пропускают пар от кипящей воды, и он увлекает с собой эфирные масла. Их смесь с паром по трубке попадает в сосуд, стенки которой охлаждаются снаружи. При этом и вода, и масло конденсируются и стекают на дно сосуда; но они не смешиваются, а располагаются двумя слоями. После этого масло отделяют.

Наконец, ещё один способ называется анфлераж. При нём эфирные масла извлекают из лепестков, разложив их на поверхности твёрдого жира. Жир пропитывается маслами, а потом их извлекают из него, растворяя в спирте.

Рецепты духов разрабатывают парфюмеры. Они соединяют вместе разные эфирные масла, разбавляют их; один или два запаха берутся в качестве основных, а к другие ароматы присоединяются к ним в небольших концентрациях, в качестве оттенков. Правда ведь, это напоминает сочинение музыки?

Но самым гениальным и непревзойдённым Парфюмером, как ты уже понял, является наш Господь. В состав большинства растений входит больше ароматических веществ, чем в самые изысканные духи. Из сотворённого Им набора разнообразных душистых веществ Создатель выбрал необходимые, смешал нужное их количество в нужной пропорции – и получил гармоничный и прекрасный коктейль запахов – неповторимый и особенный у каждого растения.

Ароматы для мужчин

Духами пользуются не только женщины. Мужские духи – их обычно называют одеколонами – менее душистые и включают в себя более сдержанные, строгие запахи.

Что за вонь!..

Как известно, кроме ароматов и благоуханий, встречаются и другие запахи – неприятные для нас, вызывающие чувство отвращения. Существовали ли они до грехопадения человека? Мы не знаем этого. Возможно, они просто не воспринимались людьми как плохие. А, может быть, потребность в таких резких и отталкивающих обонятельных сигналах возникла лишь в мире, который был поряжён грехом.

Не все мотивы и ноты в Божьей партитуре запахов приходятся нам по нраву. Но каждый из них служит своей цели и неотделим от общей гармонии сотворённого Господом мира.

В джунглях Южной и Юго-Восточной Азии обитает странное и удивительное растение – раффлезия Арнольди. У него самые большие цветы в мире: они достигают 1 метра в поперечнике и могут весить 11 кг. Причём запах у них совсем не тот, который мы привыкли называть «цветочным»: цветы раффлезии пахнут гниющим мясом! Они вырабатывают путресцин и кадаверин – два летучих соединения, которые образуются и при разложении белков животного происхождения. Поэтому раффлезию ещё иногда называют «трупной лилией». Людей запах гниения отталкивает – а вот мух, наоборот, привлекает, и они слетаются на него стаями. Именно мухи, а не бабочки, опыляют раффлезию, перенося пыльцу от одного цветка к другому.

Но самым дурно пахнущим растением на земле считается не раффлезия, а аморфофаллус титанический, известный также под названием «язык дьявола». Это зловонное растение было обнаружено в тропических лесах индонезийского острова Суматра. Средняя высота его цветка – более 2 метров. Когда аморфофаллус расцветает, по джунглям начинает распространяться «аромат», напоминающий смесь запахов тухлых яиц и гниющей рыбы. Так аморфофаллус привлекает мух, которые опыляют его, как и раффлезию. Запах цветка можно почувствовать почти за километр от него! Хорошо, что цветение аморфофаллуса продолжается всего два дня.

Есть и другие растения, которые не радуют нас благоуханием. Например, размолотые семена дерева гинкго пахнут рвотой, протея медоносная – очень грязными носками, а груша Брэдфорда – застарелым потом. Неприятный запах гниения издаёт и стапелия – растение, которое, тем не менее, многие держат у себя дома из-за красивых цветов (правда, нюхать их вблизи не рекомендуется).

А у симплокарпуса вонючего (другое название – скунсовая капуста), и титана арума (ещё одно имя – «арум дохлая лошадь») названия говорят сами за себя.


Цветок раффлезии Арнольди

«Вонючки» среди животных

Неприятные запахи исходят лишь от небольшого количества видов растений. Животные издают их куда чаще. Лидером в этом сомнительном первенстве считается скунс – обитатель американского континента. Этот зверь в случае опасности выбрасывает из-под хвоста в сторону противника струю невероятно вонючей жидкости. Таков его необычный способ защиты от врагов, которым снабдил скунса Господь. Причём запах этот очень стойкий: от него не удаётся избавиться на протяжении нескольких дней; а если струя скунса попадает на одежду, её нередко приходится выбрасывать. Существуют и такие животные, которые собираются вместе, чтобы усилить «убойную силу» своего запаха. Пекари, животное, похожее на изящную свинку, в одиночку не выживет: оно невелико по своим размерам, не агрессивно, и запах у него не такой сильный и противный, чтобы отпугнуть хищников. Но если пекари собираются в стадо – то впору всем убегать подальше! Их дурной запах увеличивается настолько, что хищники предпочитают обходить стадо стороной.

Различное восприятие запахов

Впрочем, вопрос о том, какой запах является противным, а какой приятным, не так прост. На тот или иной обонятельный «аккорд» различные существа реагируют по-разному. Например, запах навоза отгоняет людей, но привлекает мух.

Более того: среди людей существуют порой прямо противоположные восприятия одного и того же запаха. Почему так получается? Зачастую это зависит от того, где мы росли, как и кто нас воспитывал, с чем ещё в детстве ассоциировался для нас каждый конкретный запах. Играют свою роль и личные вкусы.

В США весьма популярен газированный напиток рутбир (другое его название – корневое пиво). Его изготавливают из коры некоторых деревьев, которая придаёт напитку своеобразный вкус и запах. Но в Европе рутбир совершенно не пользуется спросом – и именно из-за своего запаха: европейцам он кажется противным.

Есть немало людей, которым кажется просто ужасным запах некоторых специй: тмина, аниса, фенхеля, кориандра, кумина эстрагона, кардамона и каперсов. И сколько бы другие ни пытались их убедить, что эти добавки делают еду гораздо вкуснее, отвращение никуда не исчезает. Эти люди не воспринимают вкус и запах вещества, которое называется терпеноид или карвон. Больше всего его содержится в тмине, котороему он придаёт его характерный запах. Входит карвон в состав и остальных перечисленных специй.

А вот жители Эфиопии считают очень приятными «ароматы» коровьего хлева… чего нельзя сказать о нас. Пожалуй, можно дополнить всем известную поговорку: «На вкус и цвет (а также на запах!) товарищей нет».